

豆の輪づくり⑧

「手づくり加工みずほ」 岬美幸さん

『「京都丹波」豆ONEの会』

2017年2月

※訪問先でのインタビューをもとにまとめました。

みそ加工について

現在岬さんは、かつて同じくJA女性部員であった伊藤さんとともに、白みそを1トンと赤みそを2トン近く生産しておられます。

岬さんと伊藤さんが作るみそは無添加で、麴も自作です。市販のみそは密閉して売られていますが、岬さん達のみそは無添加で酵母が活着しているの、密閉してはいけないそうです。

このようなこだわりをもって作られるみそにはファンも多く、遠くは富山県から買い求める方もいらっしゃるようです。また、みそ嫌いだけれど、岬さんと伊藤さんのみそなら食べられるお子さんもいらっしゃるそうです。通常は、地元道の駅（「瑞穂の里・さらびき」）や、南丹市園部町のAコープ店舗（白みそのみ）などで販売されています。

京都丹波産豆の良さ

生産者の顔が見えるので、安心して使えることだとお話いただきました。

おすすめ豆（みそ）レシピ

みそに山椒やゆずを混ぜて、「山椒みそ」「ゆずみそ」を作ると、何にでも合って美味しいと教えていただきました。

また、同じくお餅に白みそを挟んで食べても美味しいそうです。

#